Консервирование ягод

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Известно, что консервирование ягод требует очень высокого мастерства домашней хозяйки. Сохранение в ягодах витаминов при переработке – это искусство, которое осваивается годами. Однако успеха может добиться и совсем молодая хозяйка, если… если неуклонно будет следовать всем рекомендациям и советам, содержащимся в этой книге.

- Илья Мельников
  - Консервирование клубники
    -
    - Компот из клубники (1 вариант)
    - Компот из клубники (2 вариант)
    - Клубника в собственном соку
    - Клубника в сахарном сиропе
    - Клубничное варенье (1 вариант)
    - Клубничное варенье (2 вариант)
  - Консервирование малины
    -
    - Компот из малины (1 способ)
    - Компотиз малины (2 способ)
    - Варенье из малины
    - Джем из малины
    - Малина в собственном соку
    - Малина к чаю
  - Смородина черная
    - Варенье из черной смородины
    - Варенье из черной смородины
    - Смородина, измельченная в сахаре
    - Смородина, измельченная в сахаре
    - Смородина измельченная с сахаром
    - Джем из черной смородины
    - Компот из черной смородины
  - Смородина красная
    - Варенье из красной смородины
    - Варенье из красной смородины
    - Желе из красной смородины (1 вариант)
    - Желе из красной смородины (2 вариант)
    - Компот из красной смородины
  - Консервирование крыжовника
    - Компот из крыжовника
    - Варенье из крыжовника

Илья Мельников
Консервирование ягод

Консервирование клубники

Для консервирования отобрать ягоды среднего размера темно-красного цвета. Их необходимо очистить от посторонних примесей, промыть проточной водой при слабом напоре или поместить в дуршлаг и промыть несколькими погружениями в емкость с холодной водой, дать воде стечь и очистить.

Компот из клубники (1 вариант)

Для приготовления компота подготовленные ягоды клубники необходимо поместить в эмалированный таз и залить сахарным сиропом 65%-ной концентрации.

Приготовление сиропа.

Необходимо взять 860 г сахара и 460 г воды на 1 л. сиропа. На 1 кг клубники необходимо 600 г сиропа.

В эмалированную кастрюлю налить нужное количество воды и добавить сахар. Смесь сахара с водой довести до кипения, до полного растворения сахара, постоянно помешивая и прфильтровать через несколько слоев марли. Профильтрованный сироп нагреть до 60 градусов, залить им ягоды и выдержать 3 часа. За время выдержки часть сиропа впитается в ягоды, а часть сока из ягод перейдет в сироп. В результате этого ягоды уменьшатся в объеме, уплотнятся и будут меньше развариваться. После выдержки ягоды извлечь из сиропа и плотно уложить в подготовленные банки. Наполненные банки залить горячим (70 градусов) сиропом, в котором выдерживались ягоды, предварительно уваренным в течение 15 минут при температуре кипения сиропа 105 градусов. В банку емкостью 0,5 л можно поместить 340 г ягод и 200 г сахарного сиропа. Наполненные банки накрыть лакированными крышками и поставить в емкость с водой, нагретой до 70 градусов для пастеризации. Пастеризуют при 85 градусах банки емкостью 0,5 л – 12 минут, 1 л – 15 минут. После пастеризации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и быстро охладить, но не на сквозняке.

Компот из клубники (2 вариант)

Для приготовления компота на дно сухих стерилизованных банок емкостью 0,5 л насыпать по 50 г сахара, уложить слой подготовленных ягод, засыпать его сахаром и так, чередуя слои ягод и сахара, наполнить банки. Сверху насыпать сахар горкой высотой 1 см. На одну банку расходуется 120 г сахара. Наполненные банки накрыть марлей и выдержать 2 часа. За это время клубника выделит сок, сахар в нем частично растворится. Ягоды самоуплотняются и оседают. Как только клубника и сахар осядут вровень с верхом горлышка, банки нужно установить в кастрюлю с водой, нагретой до 40 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 35 минут. Во время обработки кастрюлю накрывают крышкой. Вода не должна кипеть сильно, а уровень воды в стерилизаторе должен быть на 3 см ниже горлышка банки. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и быстро охладить, но не на сквозняке. Качество компота улучшается, если его не стерилизовать, а пастеризовать при температуре 90 градусов 65 минут.

Клубника в собственном соку

Для консервирования клубники в собственном соку, необходимо перебрать клубнику, поместить в дуршлаг и промыть под холодной проточной водой при небольшом напоре, очистить, установить на кастрюлю и оставить на 40 минут для того, чтобы стекла вода. Затем подготовленные ягоды плотно уложить в стерилизованные банки. В банку емкостью 0,5 л входит 450 г ягод, а в литровую банку – 800 г. При укладке можно осторожно утрамбовывать ягоду деревянной лопаточкой. Наполненные банки залить доверху клубничным соком. Наполненные банки накрыть лакированными крышками и поставить в емкость с водой, нагретой до 50 градусов и стерилизовать при температуре 100 гардусов. Время стерилизации банок емкостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. Стерилизацию можно заменить пастеризацией при 85 градусах. Продолжительность пастеризации банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 25 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Клубника в сахарном сиропе

Для консервирования необходимо свежую спелую клубнику перебрать, поместить в дуршлаг и промыть, погружая несколько раз дуршлаг в кастрюлю или ведро с холодной водой, а затем дать воде стечь. Подготовленные ягоды протереть через дуршлаг деревянной или из нержавеющей стали ложкой. Одновременно приготовить сахарный сироп.

Приготовление сахарного сиропа.

Сахарный сироп приготавливают из расчета 1,2 кг сахара и 300 г воды на 1 кг подготовленных ягод. Кипятят его 7 минут до полного растворения сахара, фильтруют через несколько слоев марли, вновь нагревают до кипения и сразу заливают протертую массу клубники.

Затем клубнику с сиропом нужно хорошо перемешать и уложить доверха в горячие банки. Каждую банку накрыть кружком пергаментной бумаги, смоченным в спирте, герметически укупорить прокипяченными крышками для стерилизации или пастеризации. Банки охладить при комнатной температуре, не переворачивая. Все операции при консервировании нужно делать очень быстро. Для этого пергаментные кружки нужно вырезать заранее. Диаметр их должен быть равен диаметру горлышка банки. Кроме описанного способа стерилизации банки можно стерилизовать паром.

Клубничное варенье (1 вариант)

Для того, чтобы приготовить варенье, ягоды нужно очистить от посторонних примесей, промыть проточной водой при слабом напоре или поместить в дуршлаг и промыть несколькими погружениями в посуду с холодной водой, дать воде стечь, очистить от чашелистиков. Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпать послойно сахаром (1 кг на 1 кг подготовленных ягод) и выдержать 8 часов. После появления сока добавить воду – 100 г на 1 кг ягод и поставить таз на небольшой огонь. Массу довести до кипения, часто и осторожно помешивая, чтобы не нарушить целость ягод и варить 40 минут. Затем кипящее варенье расфасовать в хорошо прогретые стеклянные банки емкостью 0,5 л. Наполненные доверху банки накрыть прокипяченными лакированными крышками, укупорить, перевернуть горлышком вниз и охладить.

Клубничное варенье (2 вариант)

Приготовление сиропа.

Сироп готовят из расчета 1,2 кг сахара и 275 г воды на 1 кг подготовленных ягод. Емкость с этой смесью необходимо поставить на огонь и смесь кипятить до полного растворения сахара. Готовый сироп профильтровать через 3 слоя марли, уложенной в дуршлаг.

Далее подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, залить горячим (80 градусов) сиропом, выдержать 4 часа, затем варить на слабом огне в три приема. Первая варка длится 30 минут, через 2 часа варить повторно 30 минут, выдержать еще 2 часа и варить до готовности. Если варенье готово, капля сиропа, опущенная на блюдце, при остывании не расплывается. Готовое горячее варенье разлить в подогретые банки, накрыть лакированными крышками, герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить. Для увеличения срока хранения варенье, приготовленное первым и вторым способом можно пастеризовать.

Увеличение срока хранения.

Для увеличения срока хранения готовое горячее варенье нужно расфасовать в сухие горячие банки, накрыть стерилизованными сухими крышками, поставить в кастрюлю с нагретой до 70 градусов водой и пастеризовать при температуре 90 градусов. Время пастеризации для банок 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. При пастеризации кастрюлю накрыть крышкой. Уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышка банки. После пастеризации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Консервирование малины

Для консервирования следует выбирать темноокрашенные ягоды средней величины. Свежие ягоды перебрать, отбрасывая недозрелые, помятые, удалить чашелистики и плодоножки. Малина часто бывает поражена личинками малинового жучка (белые мелкие червячки). Для их удаления ягоды нужно поместить в таз и залить на 10 минут 1% раствором соли. Для его приготовления взять 10 г соли на 1 л воды. Всплывшие на поверхность личинки удалить шумовкой. Ягоды после выдержки в соленом растворе три раза промыть холодной чистой водой или поместить в дуршлаг и три раза погрузить в чистую воду. Консервы из малины необходимо укупоривать только лакированными крышками, так как при использовании других крышек окраска ягод меняется до фиолетовой.

Компот из малины (1 способ)

Подготовленные ягоды малины поместить в эмалированный таз, залить профильтрованным сахарным сиропом 55%-ной концентрации.

Приготовление сиропа.

На 1 кг ягод взять 550 г сахара и 450 г воды, нагреть до 60 градусов и выдержать 4 часа.

После выдержки ягоды извлечь из сиропа, плотно уложить в чистые простерилизованные банки и залить горячим сахарным сиропом, нагретым до 95 градусов. Для заливки использовать сахарный сироп, в котором предварительно выдерживались ягоды. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и поставить в емкость с водой, нагретой до 90 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Компотиз малины (2 способ)

Подготовленные ягоды уложить в банки, послойно пересыпать сахаром из расчета 120 г на одну банку емкостью 0,5 л. Сверху насыпать сахар горкой высотой 1 см, накрыть марлей и выдержать 5 часов. За это время малина выделит сок, сахар частично растворится в нем. Ягоды самоуплотняются и оседают. Как только малина и сахар осядут вровень с верхом горлышка банки, накрыть ее прокипяченной крышкой, поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 40 градусов для стерилизации. Время стерилизации при 100 градусах для банок емкостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. Во время обработки кастрюлю накрывают крышкой. Вода не должна кипеть сильно, а уровень воды должен быть на 3 см ниже горлышка банки. После обработки банки герметически укупорить и охладить.

Варенье из малины

1 вариант. С засыпкой сахаром.

Для варенья берут ягоды крупные или средние, зрелые, сахаристые и ароматные. Хорошее варенье получается также из дикорастущей малины. Оно отличается более сильным ароматом. Ягоды малины нужно перебрать, удалить чашелистики и плодоножки, отбросить недозрелые и помятые. Малина часто бывает поражена личинками малинового жучка (белые мелкие червячки). Для их удаления ягоды нужно поместить в таз и залить на 10 минут 1% раствором соли. Для его приготовления взять 10 г соли на 1 л воды. Всплывшие на поверхность личинки удалить ложкой. Ягоды после выдержки в соленом растворе три раза промыть холодной чистой водой или поместить в дуршлаг и три раза погрузить в чистую воду. Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, пересыпать послойно сахаром (на 1 кг ягод 1,3 кг сахара) и выдержать 6 часов. После этого таз ставят на слабый огонь, а после растворения сахара в соке, огонь усиливают и варят варенье до готовности в течение минимального времени. При варке на слабом огне ягоды малины темнеют и и теряют красивую яркую окраску. Если капля сиропа, опущенная на блюдце, при остывании не расплывается, варенье готово. В горячем состоянии его разливают по банкам, герметически укупоривают, переворачивают банки горлышком вниз и охлаждают.

2 вариант. С заливкой сиропом.

Подготовленную малину поместить в эмалированный таз или кастрюлю, залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,5 кг сахара и 700 г воды на 1 кг ягод, и выдержать 3 – 4 часа. Затем сироп слить в другую посуду, пркипятить его 5 минут и залить им малину. Таз осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, и снова варить при легком кипении до готовности. Готовность варенья определяют следующим образом: если капля сиропа, опущенная на блюдце, при остывании не расплывается, варенье готово. В горячем состоянии его разливают по банкам, герметически укупоривают, переворачивают банки горлышком вниз и охлаждают.

3 вариант. С двукратной варкой.

Подготовленную малину поместить в эмалированный таз или кастрюлю, залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,5 кг сахара и 500 г воды на 1 кг ягод, довести до кипения, варить 5 минут и охладить до 25 градусов. Второй раз варить 10 минут, охлаждать 10 минут и варить до готовности. В горячем

состоянии его разливают по банкам, герметически укупоривают, переворачивают банки горлышком вниз и охлаждают.

Джем из малины

Подготовленную малину залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 1,4 кг сахара и 750 г воды на 1 кг ягод. Довести до кипения, варить 15 минут. Джем из малины варить, не помешивая, чтобы не помять ягоды. За 2 минуты до конца варки добавить 1 чайную ложку лимонной кислоты и 3 г растворенного в воде желатина. Всплывшие зернышки снять шумовкой. В горячем состоянии его расфасовывают по банкам, герметически укупоривают, переворачивают банки горлышком вниз и охлаждают.

Малина в собственном соку

Подготовленные ягоды уложить в банки и залить малиновым соком, нагретым до 50 градусов, накрыть крышками и поставить в емкость с водой, нагретой до 50 градусов для стерилизации. Время стерилизации при температуре 100 градусов для банок 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. После обработки банки герметически укупорить и охладить.

Малина к чаю

Подготовленные ягоды поместить в эмалированный таз, послойно пересыпая сахаром (на 1 кг ягод 0,5 сахарного песка), выдержать 4 часа до появления сока, затем поставить на слабый огонь, довести до кипения, осторожно помешивая, прокипятить 7 минут, в кипящем состоянии разлить в хорошо прогретые банки, наполняя их доверху, сразу герметически укупорить и поставить банки вниз горлышком. Сверху банки накрыть плотной тканью для обеспечения сомостерилизации и медленно охладить.

Смородина черная

Варенье из черной смородины (1 вариант)

Взять подготовленные ягоды смородины. Для того, чтобы они были нежными и наполненными сахарным сиропом, а не сморщенными, их бланшируют 5 минут в кипящей воде. После бланширования дать воде стечь и положить ягоды в эмалированный таз. На воде, которая осталась после бланширования, приготовить сироп 70%-ной концентрации. Для приготовления сиропа на 1 кг ягод нужно взять 1,4 кг сахара и 600 г воды. Сироп довести до кипения и профильтровать через марлю. Профильтрованный сироп вылить в эмалированнй таз, довести до кипения и всыпать в него пробланшированные ягоды. Варенье варят в один прием, постоянно снимая пену. Готовое варенье в горячем состоянии расфасовать по банкам, герметически укупорить, поставить банки вниз горлышком и охладить. При этом способе приготовления варенье рекомендуется немного недоварить, что улучшит качество продукта.

Варенье из черной смородины (2 вариант)

Подготовленные ягоды пробланшировать в кипящей воде 3 минуты, дать стечь воде, выложить в эмалированный таз и залить кипящим сахарным сиропом. Сахарный сироп приготавливают из расчета 1,2 кг сахара и 300 г воды на 1 кг очищенных ягод. После заливки ягоды выдерживаются 3 часа, после чего варенье варится до готовности. Готовность варенья определяют следующим образом: если капля сиропа, опущенная на блюдце, при остывании не расплывается, варенье готово. В горячем состоянии его разливают по банкам, герметически укупоривают, и охлаждают на воздухе.

Смородина, измельченная в сахаре (1 вариант)

Очищенные и промытые ягоды черной смородины пропустить через мясорубку. Измельченные ягоды поместить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар (на 1 кг ягод 2 кг сахара). Всю массу хорошо перемешать, уложить в банки, накрыть смоченной в спирте пергаментной бумагой и обвязать шпагатом. Без герметической укупорки ягоды рекомендуется хранить в прохладном месте при температуре не выше 1 градуса. В противном случае может начаться брожение и вкусовые качества готового продукта ухудшатся.

Смородина, измельченная в сахаре (2 вариант)

Подготовленные ягоды пропустить через мясорубку, поместить в эмалированную кастрюлю, добавить просеянный сахар (на 1 кг ягод 1 кг сахара), перемешать, поставить на слабый огонь и нагреть до 70 градусов при постоянном помешивании до полного растворения сахара. Горячую массу разлить по стеклянным банкам, накрыть крышками и поставить в емкость с водой, нагретой до 70—80 градусов для стерилизации. Время стерилизации при температуре 100 градусов для банок 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут, 2 л – 30 минут, 3 л – 45 минут. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить. Банки 3-х литровые можно не переворачивать.

Смородина измельченная с сахаром (3 вариант)

Измельченные ягоды перемешать с сахаром (на 1 кг ягод 1 кг сахара), прокипятить 7 минут и в кипящем состоянии укупорить. Банки перевернуть вниз горлышком, накрыть плотной тканью для самостерилизации и медленно охладить.

Джем из черной смородины

Подготовленные ягоды пробланшировать 3 минуты паром или в кипящей воде. После бланширования ягоды слегка раздавить пестиком, чтобы они лучше пропитались сахаром, поместить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар и воду из расчета на 1 кг ягод 1,3 кг сахара и 400 г воды. Массу хорошо перемешать, поставить на огонь и варить в один прием до готовности, постоянно помешивая не допуская пригорания. Готовность джема определяют следующим образом: если капля сиропа, опущенная на блюдце, при остывании не расплывается, джем готов. В горячем состоянии его разливают по сухим нагретым банкам, герметически укупоривают, и, не переворачивая, охлаждают.

Компот из черной смородины

Продукты: крупные зрелые ягоды черной смородины.

Для сиропа: на 1 л воды 300 г сахара.

Ягоды вымыть, обсушить, снять с кистей, наполнить стерильные стеклянные банки, залить профильтрованным кипящим сахарным сиропом, закрыть стерильными крышками и простерилизовать: банки емкостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. Хранить в холодном месте.

Смородина красная

Варенье из красной смородины (1 вариант)

Для приготовления варенья ягоды необходимо отделить от кистей, промыть в холодной воде, переложить в таз, залить горячим 70% сиропом и настаивать 6 часов.

Приготовление сиропа.

Для приготовления сиропа на 1 кг ягод взять 1,4 кг сахара и 500 г воды. Если ягода кислая, то количество сахара должно быть большим: 1,5 кг или 1,6 кг.

После настаивания ягоды отделить от сиропа через сито или дуршлаг и кипятить сироп до температуры 107 градусов. Затем на 15 минут снять его с огня. В теплый сироп опустить ягоды и варить при слабом кипении до готовности. Готовое варенье охладить в воде, залить в банки и герметически укупорить.

Варенье из красной смородины (2 вариант)

Подготовленные ягоды пересыпать сахарным песком, для чего на 1 кг ягод взять 1,4 кг сахара, и выдержать 6 часов в холодном месте. После выдержки поставить на огонь и варить с перерывами, чередуя 5 минут кипения и 10 минут выдержки. Таким образом варить до готовности. Готовность варенья определяют следующим образом: если капля сиропа, опущенная на блюдце, при остывании не расплывается, варенье готово. Наполненные банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и медленно охлаждают.

Желе из красной смородины (1 вариант)

Ягоды красной смородины поместить в эмалированный таз, поставить на огонь и нагреть до появления пара. Прогретые ягоды в горячем состоянии протирают через сито деревянной ложкой. При этом сильно нажимать на ягоды не нужно, чтобы не раздавить зернышки. В протертую массу добавить сахар из расчета 1,5 кг на 1 л сока, поставить на огонь, довести до сильного кипения, снять с огня на 20 минут, снять пену, вновь поставить на огонь, дать сильно закипеть и оставить на 25 минут, затем поставить таз на огонь и варить до тех пор, пока перестанет выделятся пена. Горячее желе разлить в горячие банки и поставить открытыми на 24 часа, после чего их герметически укупоривают или накрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом. Хранят желе в прохладном месте.

Желе из красной смородины (2 вариант)

Для приготовления желе необходимо перебрать ягоды, промыть, поместить в кастрюлю, добавить 1,5 стакана воды, поставить на огонь и, непрерывно помешивая, нагревать до того момента, когда ягоды начнут растрескиваться. Затем снять с огня, быстро охладить, опустив кастрюлю в емкость с холодной водой, потолочь ягоду деревянным пестиком, отжать сок. К полученному соку добавить сахар (1,3 кг сахара на 1 л сока), поставить на огонь, довести до кипения и варить 5 минут. В горячем виде разлить в чистые, просушенные в духовке горячие банки, которые снаружи обернуть влажной салфеткой. Банки не закрывать до полного охлаждения желе, затем закрыть пергаментной бумагой. Хранить в холодном месте.

Компот из красной смородины

Продукты: 3 кг красной смородины, 1 л воды, 700 г сахара.

Для приготовления компота отобрать спелую крупную красную смородину, промыть ее холодной водой, освободить от плодоножек, высыпать в подготовленные банки. Прокипятить воду с сахаром, горячим профильтрованным сиропом залить ягоды, банки закрыть крышками и три минуты простерилизовать, считая с момента закипания воды в емкости для стерилизации.

Консервирование крыжовника

Компот из крыжовника

Для приготовления компота отобрать не совсем зрелый свежесобранный крыжовник, отобрать плодоножки. При консервировании нельзя смешивать различные сорта в одной банке. Отобранные ягоды промыть в холодной воде, наколоть булавкой, чтобы не было растрескивания крыжовника при стерилизации по 2 – 4 раза, поместить в эмалированный таз или кастрюлю и залить горячим (85 градусов) сиропом 60%-ной концентрации.

Приготовление сиропа.

На 1 кг крыжовника взять 600 г сахара, 400 г воды. Залитые сиропом ягоды поставить на огонь и прокипятить 6 минут. Затем ягоды осторожно откинуть на дуршлаг, а если они были в кастрюле, то ее нужно накрыть крышкой, оставить небольшую щель и слить сироп, придерживая ягоды крышкой. Крыжовник плотно уложить в подготовленные банки и залить горячим сиропом. Наполненные банки накрыть крышками и простерилизовать при температуре 100 градусов. Время стерилизации для банок 0,5 л – 15 минут, 1л – 20 минут. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Варенье из крыжовника

Ягоды крыжовника очистить от плодоножек и цветоложа, промыть и пробланшировать, опуская в дуршлаге в кипящую воду на 3 минуты. В бланшировочную воду можно положить зеленые листья вишни для сохранения цвета ягод. На 1 кг ягод взять 1,3 кг сахара. Но сахар брать не весь сразу, а частями. Сначала приготовить сироп из расчета 0,6 кг сахара и 600 г воды на 1 кг ягод и горячим сиропом залить ягоды, поставить на слабый огонь, довести до кипения и кипятить 10 минут, затем снять с огня на 4 часа. Так повторить 3 раза, до готовности. При каждой последующей варке добавлять по 1,5 стакана сахара на 1 кг ягод. Готовое варенье в кипящем состоянии разлить в горячие сухие банки, герметически их укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить.